

## Onze cuiners es disputaran el XIX concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí

Aquest dilluns 29 d'octubre, un total d'onze cuiners provinents de diferents poblacions de Lleida i Barcelona es donaran cita a l'Escola d'Hoteleria de Lleida per intentar aconseguir el primer premi en el dinovè concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí, organitzat conjuntament per la Federació d'Hostaleria de Lleida i l'Escola d'Hoteleria de Lleida.

La dinovena edició del concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí, que tindrà lloc aquest dilluns 29 d'octubre a l'Escola d'Hoteleria de Lleida, comptarà amb la participació d'onze cuiners provinents, en la seva gran majoria, d'empreses associades a la Federació d'Hostaleria de Lleida.

Com a novetat, cal destacar que la present edició s'ha obert a la participació d'empreses associades a Hostaleria i Turisme del Berguedà, organització empresarial amb la qual Hostaleria de Lleida té establert un conveni de col.laboració.

En la relació d'inscrits apareixen bastants cares noves respecte a darreres concursos, les quals tindran que competir amb altres concursants mes veterans i amb l'etiqueta de favorits com Josep Amorós Cercòs, del restaurant Amoca de Linyola, segon a la passada edició.

El concurs, com ja hem avançat en altres informacions, començarà a les 10.00 hores. La dinàmica de participació no variarà gaire respecte a altres edicions. D'aquesta manera, i una vegada feta la recepció de tots els participants, al voltant de les 11.00 hores, el Sr. Gregori Canalias, director de l'Escola d'Hoteleria de Lleida, desvetllarà als participants el producte base facilitat per l'organització per a la realització del plat principal. Després de conèixer l'ingredient del plat principal -les postres necessàriament s'han d'elaborar amb fruita de Lleida- el concursants prepararan les seves respectives receptes del plat i les postres.

A les 13.30 hores, els participants començaran a entrar a la cuina –l'accés i sortida de es fa de manera esglaonada en intervals de 5 minuts- . Cada concursant disposarà d'un temps màxim de tres hores per a confeccionar els seus plats i postres, dels qual hauran d'elaborar tres racions. Una vegada fet el plat, caldrà defensar-lo davant del jurat degustador – aquesta presentació es durà a terme a la cafeteria de l'Escola a partir de les 16.30 hores i està oberta a totes les persones que vulguin assistir-.

Després d'aquesta presentació, el jurat degustador es reunirà per decidir els guanyadors d'aquesta XIX edició, que es donaran a conèixer en el decurs del sopar de gala que tindrà lloc en la pròpia escola a partir de les 20.30 hores.

### Participants

■ <b>Adrià Matamalà Pagès</b>	Restaurant 2007 (La Fuliola)
■ <b>Antoni Romero Sangüesa</b>	Escola d'Hoteleria de Lleida
■ <b>Antonio García Carrabina</b>	Hotel Nice (La Seu d'Urgell)
■ <b>Carlos Yáñez López</b>	Escola d'Hostaleria i Restauració de Barcelona
■ <b>David Guitart</b>	Restaurant Cal Majoral (L'Espunyola)
■ <b>Ignasi Solé Pascual</b>	Hotel Solé (La Pobla de Segur)
■ <b>Josep Amorós Cercós</b>	Restaurant Amoca (Linyola)
■ <b>Luis Alberto Lascorz</b>	Restaurant Eth Refugi d'Aran (Vielha)
■ <b>Marcos Sender Senar</b>	Restaurant D'Vinis (Lleida)
■ <b>Sergi Ramírez Farré</b>	Restaurant Dien (Vallfogona de Balaguer)
■ <b>Victor Robles Pacheco</b>	Hotel AC (Lleida)

### Jurat degustador

■ <b>Felip Llofriú</b>	Restaurant Moo (Barcelona)
■ <b>Francisco López</b>	Restaurant Miramar (Llançà)
■ <b>Lluís Ristol</b>	Ristol Restaurants (Viladecavalls)
■ <b>Pere Arpa</b>	Restaurant El Raco d'en Pere (Banyoles)
■ <b>Víctor Quintillà</b>	Restaurant Lluerna (Sta Coloma de Gramenet)
■ <b>Francesc Xavier Benet</b>	Guanyador en 2006 – Hotel Benet (les Borges Blanques)

### Jurat de cuina

■ <b>Antoni Bosch</b>	La Nova Cabanya (Lleida)
-----------------------	--------------------------

### Premis:

■ <b>1r premi</b>	850 € i trofeu
■ <b>2n premi</b>	650 € i trofeu
■ <b>3r premi</b>	500 € i trofeu
■ <b>Accèssit cuina</b>	450 € i trofeu